

A VINHA PORTUGUEZA

SUMMARIO

F. D'ALMEIDA E BRITO.—*Chronica de abril e factos diversos.*

J. PAULO CANCELLA.—*Noticias da Bairrada.*

CA. FASSIO.—*O sementeiro «Stella».*

E. PLANCHON.—*A chlorose da vinha.*

JOAQUIM BELFORD.—*As exposições permanentes de vinhos nos consulados.*

A. V. V. CORREA DE BARROS.—*As castas de videiras de enforcado no districto do Porto.*

F. D'ALMEIDA E BRITO.—*Os vinhos aguardentados em França.*

R.—*Consultas.*

As castas de videiras de enforcado no districto do Porto ⁽¹⁾

A videira, que, como todos sabem, é uma planta *dicotyledonea*, do grupo *tetracycla*, divisão das *eleutheropetalas* ou *dialypetalas encyclicas*, e ordem das *frangulíneas*, comprehendendo o genero *vitis*, cujas especies são originarias dos paizes temperados da Asia e da America do norte, o genero *cissus*, entre cujas especies se encontram muitos cipós intertropicaes, e o genero *pterisanthes*.

As plantas do genero *vitis* são arbustos, muitas vezes sar-

(1) Este interessantissimo artigo temos nós em nosso poder, ha muito tempo, para ser publicado. Que o seu auctor, nosso distincto collega e bom amigo, nos perdôe a demora, e os nossos leitores nos relevem a falta de os termos privado por tanto tempo da leitura d'este trabalho amplographico, tão cheio de erudição, de interesse e de utilidade.

mentosos, trepadores e cheios de seiva aquosa; folhas palmadas ou pennadas, raras vezes bipennadas, com ou sem estipulas; flôres hermaphroditas ou polygamicas, regulares, outras vezes pequenas, esverdeadas, dispostas em thyrsos, ou em paniculas, ou em umbellas; pedunculos oppostos ás folhas, e pela maior parte das vezes estereis e transformados em gavinhas, élos ou mãosinhas, que prendem a planta, sobre tudo na parte superior das suas varas, e representam a terminação do eixo; sua haste continua-se pela serie d'esses ramos axillares, que usurpam successivamente assim a direcção uns dos outros; a flôr tem o calice livre, pequeno, e a corolla com quatro ou cinco petalas, algumas vezes agglutinadas no cume; de ordinario com quatro estames oppostos ás petalas; ovario livre, quasi sempre bilocular, de lojas biovaladas; e sementes direitas, de testa ossea e perisperma corneo encerrando um embryo curto.

A videira cultiva-se desde tempos immemoriaes e tem dado um grande numero de variedades e sub-variedades, que se multiplicam pela enxertia e por estaca. Reproduzem-se sub-espontaneamente pela semente ou grainha, voltando então ao typo primitivo.

A vide selvagem, que se encontra nas florestas virgens, e por entre as sebes, deve ter-se como sub-espontanea, e originada por sementeiras accidentaes da vide cultivada.

As castas que mais se cultivam no districto do Porto, e que servem para o fabrico dos seus vinhos, são oito, todas do genero *vitis vinifera*, originaria da Asia.

Entre estas castas ha variedades, mas pouco definidas, devidas talvez a circumstancias locais em que a vide se encontrou n'um ou n'outro ponto.

As oito variedades bem definidas são conhecidas no districto pelos nomes de *Bicainho* ou *Biscainho*, *Sousão* ou *Vinhão* ou *Tinta*, *Sesão forte de Basto* ou *Sesão de correr*, *Azal*, *Espadeira* ou *Padeira*, *Borraçal*, *Verdelho*, e *Murrão*. Esta ultima casta é branca.

Trataremos de cada uma d'ellas em especial.

Além d'estas variedades, que se podem ter como proprias do districto, por se mostrarem em todo elle em maior ou menor escala, e desde tempos muito antigos, ha outras, taes como: o *Alvarelhão*, o *Bastardo*, o *Carvalhal*, a *Malvasia*, o *Moscatel*, a *Formosa*, e muitas outras variedades do Douro e de differentes localidades, conservando os seus nomes ou tomando diversos, mas sempre em pequena quantidade e mais com o fim de darem uva para comer do que para vinho.

Estas castas, porém, mais doces e amadurecendo mais cedo que as da localidade, são, por isso, muito perseguidas pela gente do campo, pelas aves e pelas vespas, etc. Contra os amigos do alheio a policia rural, se a houvesse, seria um grande remedio.

As oito castas do districto podem classificar-se em dois grupos com respeito ás qualidades dos seus mostos:

1.^o—Conforme a sua riqueza em *assucar*, *alcool* a *produzir*, e *densidade*;

2.^o—Conforme a sua riqueza em *anocianina* ou materia corante.

No primeiro caso estas 8 castas serão dispostas n'esta ordem, indo de maior para menor riqueza: *Bicainho*, *Sousão*, *Sesão forte*, *Azal*, *Espadeira*, *Murrão*, *Borraçal*, e *Verdelho*.

No segundo: *Sousão*, *Sesão forte*, *Azal*, *Espadeira*, *Borraçal*, *Bicainho*, *Verdelho*, e *Murrão* (branco).

No mappa seguinte melhor se classificam estas 8 variedades sob este duplo aspecto. A comparação da coloração dos mostos e o gleucometro de Guyot nos forneceram os dados de classificação. Estes mesmos dados foram obtidos com relação ao mosto reunido das oito variedades.

Nomes	Assucar segundo Guyot	Alcool a produzir segundo Guyot	Densidade segundo Beaumé	Coloração do mosto
Bicainho	20°,40	14°,50	11°,75	7. ^a
Sousão	19°,70	14°,00	11°,25	1. ^a
Sesão forte	17°,40	12°,50	10°,25	3. ^a
Azal	16°,95	12°,00	9°,75	4. ^a
Espadeira	16°,04	11°,50	9°,50	5. ^a
Murrão	16°,04	11°,50	9°,50	—
Borraçal	12°,60	9°,00	7°,50	6. ^a
Verdelho	12°,60	9°,00	7°,50	8. ^a
Mosto reunido das 8 variedades...	17°,25	10°,00	10°,00	2. ^a

Vou descrever cada uma d'estas castas, segundo os dados que me foi possível colher na occasião; começando por aquellas que accusaram maior riqueza de assucar nos ensaios gleucometricos e terminando pelas mais pobres n'este prin-

cipio; por ser da sua falta que provêm a pobreza do alcool e a grande quantidade d'ácidos e fermentos, que tornam estes vinhos por vezes desagradáveis e de pouca duração.

Na confecção dos vinhos do districto entram estas variedades todas, mas sem proporções definidas nem calculo, ou sómente algumas d'ellas ou uma só para se obterem vinhos especiaes, taes como de *azal*, o branco feito só com a casta *murrão* etc; ou porque na localidade não se dêem mais que duas ou tres variedades, como acontece nas regiões mais frias do districto, onde abunda quasi que exclusivamente o *verdelho*. Algumas vezes alliam-se e misturam-se aquellas castas com outras proprias do Douro ou do Minho, mas sempre em numero diminuto.

Do estudo e comparação dos vinhos de cada uma d'estas castas é que deve resultar o conhecimento das proporções em que ellas devem entrar em cada propriedade, attendendo-se tambem á igualdade da epocha da maturação, para se harmonisarem as cousas por modo que o typo d'estes vinhos se aproxime quanto possivel do semi-maduro.

BICAINHO OU BISCAINHO

A videira conhecida no districto com o nome de *bicainho* tambem o é pelo de *biscainho*, talvez com mais razão. É muito antiga esta casta no districto, e o seu nome parece fazer suppôr que tivesse vindo da Biscaya (Hespanha).

Alguns, porém, querem que o nome lhe venha da fôrma um pouco bicuda do seu bago. Segundo as circumstancias mais ou menos favoraveis, assim esta videira se apresenta mais ou menos desenvolvida, e com os cachos e os bagos maiores ou menores; estas differenças e a gente do campo, tomando-as por outras tantas variedades, mas sem razão de ser, distingue então: a *uva de casta*, quando tem o cacho e o bago maior; *pé de perdiç*, quando termo medio, mas de cacho mais fechado que o primeiro, que é sempre muito roto e aberto; e enfim *bicainho*, quando tem o bago mais meudo que qualquer dos outros dois.

Ha quem faça vinho só com esta casta, e o vinho é bom, mas de pouca côr; assemelha-se no gosto e nas outras qualidades ao vinho de *alvarelhão* do Douro.

Esta cepa desenvolve-se bem, e cobre a arvore tutora; recebe facilmente a enxertia, e descasca sem custo.

Na localidade não costumam limpar as cepas da casca velha, o que seria conveniente, por causa de muitos para-

sitas que se anicham debaixo d'ella. A casca tambem não cae por si mesma nas castas da localidade.

Alguns affirmam que a vide do *biscainho* é de pouca duração, mas parece que sem fundamento.

Em geral, os sarmentos de todas as castas do districto são erectos; e as raizes das cepas em proporção com o porte aereo.

A vara do *bicainho*, ainda que muito medullosa, é forte, e tem os merithalos compridos; olhos grossos, salientes e de forma conica; as gavinhas grandes, duplas ou bifurcadas, e muito grossas. E' a casta que tem as gavinhas mais desenvolvidas e fortes.

As gavinhas, tanto n'esta como em todas as que se seguem, encontram-se nos extremos das varas do fructo e em toda a vara que não tem fructo. Esta cepa produz grande quantidade de sarmentos.

A folha é regular no tamanho e um pouco de fôrma sobre o comprido, com os cinco lobulos bem distinctos, sem, com-tudo, terem seios profundos. Seu bordo é cheio de recortes grandes e direitos, sempre um maior e outro menor a seguir-se successivamente. Isto mesmo succede a todas as seguintes castas: pagina da folha lisa e aberta, e superiormente um pouco pubescente.

A época em que desabrocham e se expandem as primeiras folhas nas differentes castas estudadas, e aquella em que caem, não me foi possivel determiná-las este anno, muito excepcional para a vegetação. O mesmo digo com respeito á floração.

Seus fructos ou cachos são pequenos e muito abertos, de fôrma conica, mal definida e alada; de bago muito meudo, como ervilhas, um pouco sobre o comprido, e tendo ainda visivel, como um biquinho, o seu estylete atrophiado; com os pediculos um pouco avermelhados na base e deixando um pincel da mesma côr quando se lhe arranca o bago; é este de côr tinta arroxada, tem um sabor doce e agradável.

Alguns exemplares d'esta casta, ainda novos, que temos na quinta districtal acham-se atacados pelo *peronospora viticola* (mildiú); assim como algumas cepas de *azal* que lhe estão proximas. Nos arredores da quinta tambem se encontra esta phytonose em algumas cepas.

Uma uveira d'esta casta pôde dar regularmente cesto e meio a dois cestos d'uvas ou 19,08 a 25,44 litros de mosto (1).

(1) Uveira é a arvore que supporta as videiras, em numero de tres ou quatro regularmente, por arvore.

SOUSÃO, OU VINHÃO OU TINTA

Taes são os nomes pelos quaes é conhecida esta cepa no districto. É uma das castas que rebenta mais tarde, mas vinga bem e dá muitos cachos; por isso que vindo o fructo mais serodio escapa melhor aos frios e a sua producção torna-se mais regular, que n'outras castas mais temporãs que se queimam com as ultimas geadas.

O *sousão* sendo uma das castas mais tardias a produzir, é ao mesmo tempo uma das mais precoces, pintando e amadurecendo primeiro que as outras variedades.

O *sousão* é tambem chamada *vinhão* por produzir muito vinho; e *tinta* por excellencia, por ser a casta mais abundante em côr que se cultiva aqui. É por assim dizer a casta que dá a côr aos vinhos. É a mais recommendada na localidade; produz bem de embarrado, em ramadas ou parrei, ras, em latadas ou bardos, e em vinha baixa egualmente segundo experiencias feitas por alguns lavradores do districto e no Douro onde tambem se encontra.

A cepa é grossa, forte, de pelle lisa, e veste bem a arvore.

Suas varas ou sarmentos são grossos, mas não muito compridos, elasticos, com os merithallos, olhos, peciolo das folhas, pedunculos dos cachos, e às gavinhas ou elos regulares e duplos ou bifurcados.

Folha lisa, e aberta, de fôrma arredondada, pubescente na pagina inferior, pouco espessa, de côr escura, parecendo trilobada em virtude de ter dois seios profundos, com recortes grandes e direitos. Sua folha é uma das primeiras a avermelhar e a cahir no outomno. Cacho grande, conico, pouco alado e um pouco fechado; bago redondo, grande, de pelle fina e muito rica em cenocianino, de sabor doce, e de côr preta, parecendo azulada pelo pó ou cera que cobre os bagos. Encontram-se dois e tres cachos por sarmentó.

Uma uveira regular póde produzir 3 a 3 $\frac{1}{2}$ cestos d'uva ou 38,76 a 44,52 litros de mosto.

Porto, Alemtem—1886.

(Continúa).

A. V. V. CORRÊA DE BARROS.